REVUE DE VITICULTURE

LA VINIFICATION PAR FERMENTATION CONTINUE

Les lecteurs de la *Revue de Viticulture* auront étudié avec l'attention qu'ils méritent les articles que vient de faire paraître M. Sémichon sous le titre : « *Nouveau procédé de vinification par fermentation continue* » (1).

Ce travail est la suite de celui que M. Sémichon avait déjà fait paraître il y a dix-sept ans dans la Revue sous le titre : « *Transformation capitale des procédés de vinification* » (2), articles sur lesquels furent accueillies alors quelques objections de ma part dans les numéros du 4 et du 11 novembre 1909.

Certes, aujourd'hui comme il y a dix-sept ans, on ne peut que complimenter M. Sémichon du travail consciencieux qu'il a publié et grâce auquel les viticulteurs acquièrent graduellement de meilleures notions sur l'art si difficile de la fermentation. Toutefois je demande la permission de discuter scientifiquement les diagrammes qui ont servi de point de départ à la thèse de M. Sémichon, et il me semble également indispensable de faire toucher du doigt les difficultés techniques du procédé industriel lui-même, lequel est resté peu différent de celui de 1909.

1° *Fermentation continue.* — Sur les avantages considérables de la fermentation continue, je suis complètement d'accord avec M. Sémichon. Depuis plus de soixante ans elle donne de telles satisfactions à la distillerie de betteraves que personne n'oserait concevoir actuellement la possibilité de son abandon ; ce serait sans conteste un retour en arrière.

M. Sémichon s'est efforcé uniquement de démontrer les causes scientifiques du progrès dû à la fermentation continue, et il en a reconnu tous les mérites à la présence de l'alcool à un taux de 5 degrés ou davantage. En quoi j'estime qu'il s'est arrêté à mi-chemin. Si les bactéries et les levures sauvages sont jugulées, ce n'est pas par l'alcool, mais plutôt par la masse des levures bien vivantes qui viennent de donner naissance à cet alcool.

Lorsque l'on n'a pas recours à la stérilisation totale du moût, et à la fermentation en vases clos bien aseptisés, il n'y a qu'un moyen de faire des fermentations *industriellement pures* : c'est d'ensemencer une telle profusion de levures actives qu'elles puissent étouffer toute velléité d'infection. C'est une

(1) Voir *Revue*, numéros 1671-1672-1673 et 1674, juillet 1926.
(2) Voir *Revue* des 9-16 et 23 septembre 1909.

des formes de la lutte pour l'existence, c'est un véritable loi biologique, et elle est aussi vraie pour les végétaux que pour les infiniment petits.

A l'appui j'ai cité plus d'une fois cet exemple : aux colonies, lorsqu'on vient de faire la coupe de la canne à sucre, il faut un certain temps pour que se développent de nouvelles pousses sur les souches mutilées. La défense vitale de ces racines étant considérablement amoindrie, l'on voit rapidement s'élever les mauvaises herbes qui tendent à étouffer le plant. Mais dès que celui-ci a repris un peu de vigueur, à son tour il étouffe les mauvaises herbes.

J'ai encore cherché une comparaison différente, en montrant que pour gagner la victoire il faut bien se garder de lancer ses troupes par petits paquets; l'influence d'une grande masse est prépondérante.

En ce qui concerne les infiniment petits, il est bien reconnu aujourd'hui que ceux-ci savent se protéger par des toxines ou des sécrétions spéciales qui empêchent les autres races de moisissures ou de bactéries de leur disputer la nourriture ; les symbioses sont plutôt des exceptions.

Je dirai, avec M. Sémichon, que l'alcool est une des sécrétions de la levure, et que dans le cas spécial examiné, il est vraisemblable que c'est l'alcool qui a le rôle prépondérant dans la défense de la levure contre ses ennemis. Mais s'il en est bien ainsi, j'ai raison de dire qu'il faut en faire remonter la cause jusqu'à la véritable origine, jusqu'à la levure elle-même.

Eh bien, quand on envisage le problème sous cet angle, on voit qu'au lieu de se limiter à l'affusion d'une dose de 5 % d'alcool, comme le recommande M. Sémichon, et sous forme d'un vin ayant achevé sa fermentation, il vaut bien mieux pratiquer la vraie méthode du Nord, c'est-à-dire faire couler le moût nouveau dans une grande masse de liquide ayant déjà transformé les 9 dixièmes de son sucre en alcool, parce que, de ce fait même, il s'est accumulé dans ce liquide une énorme quantité de levures, toutes bien vivantes, empressées à dévorer le sucre nouveau qui leur arrive, et à empêcher tout concurrent éventuel de le leur disputer.

2° *Installation industrielle du procédé Sémichon.* — Elle diffère peu de celle de 1909. Je remarque pourtant que, bien que les jus d'égouttage soient généralement assez propres, M. Sémichon a cru bon d'en pratiquer un débourbage par l'acide sulfureux. Or ici cette opération va aggraver un inconvénient que j'avais déjà signalé en 1909 : « Je vois, avais-je dit, un grave inconvénient pratique, c'est qu'il faudra au début des vendanges quatre jours et peut-être cinq pour que le vin blanc se fermente à fond dans la batterie D de la fermentation continue. »

Si aujourd'hui l'on ajoute un débourbage des jus, ce sera pire encore :

Un jour pour le remplissage de la première cuve A de vendange foulée, et pour en retirer l'égouttage ;

2 jours pour débourber et décanter ce jus ;

2 jours pour mettre en bonne activité la cuve de fermentation continue C et l'amener à 5° d'alcool, minimum réclamé pour cette opération ;

2 jours au moins pour compléter la fermentation dans la première cuve D, puisque M. Sémichon déclare qu'il y est arrivé à 10°5.

Donc 7 jours au moins avant d'avoir le vin indispensable pour faire, dans les cuves A, le déplacement du jus par ce vin.

Le cellier ne commence donc qu'au huitième jour de la vendange à établir le rythme régulier de son procédé de fermentation continue en rouge.

Voilà la durée de la vendange déjà bien entamée. Voyons maintenant la fin de la vendange, c'est-à-dire le jour où les derniers raisins foulés viennent de remplir plus ou moins complètement une dernière cuve A.

Le jus d'égouttage enlevé, quel est le vin rosé à 9-10° qui va servir à macérer le marc de cette cuve ? Ce sera un vin provenant du raisin entré au cellier 7 jours plus tôt, et ce vin sera le dernier qu'on utilisera à cette macération.

Les vins des 6 journées qui suivent celle-là n'auront plus de marc rouge à macérer ; ils resteront à l'état de vin rosé.

En résumé, les 7 premières cuves A, renfermant chacune la vendange d'une journée, soit par hypothèse 37.500 kgs de raisin (moins les 12.500 kgs de jus d'égouttage pour fermentation continue) n'ont pas eu de vin pour effectuer le déplacement et la macération alcoolique. Donc elles seront parties en fermentation rouge par la méthode ancienne.

Quant aux 6 dernières cuves, leurs jus rosés d'égouttage n'auront plus de raisin frais à macérer, ils arriveraient trop tard.

Aussi vaudra-t-il mieux les laisser fermenter en rouge par les anciennes méthodes. De sorte que sur 20 ou 25 jours de vendange, il y aura 13 journées condamnées à l'ancien travail.

D'autre part, est-ce qu'en pratique il arrive bien souvent que les rentrées journalières de raisin soient à peu près égales ? Si une journée l'on reçoit 45.000 kgs de raisin au lieu de 37.500 kgs, la cuve A ne sera pas suffisante ; il y aura un rejet de 5 à 7.000 kgs dans la cuve A suivante, et quand le lendemain on rechargera par-dessus, ce sera en pleine fermentation par le fait des levures sauvages et des bactéries. Comment le maître de chai se tirera-t-il de cette difficulté-là ? Comment rétablira-t-il le rythme régulier indispensable au procédé ? Ce sera inextricable. Ne pouvant en sortir, il abandonnera la nouvelle vinification.

Faut-il encore faire observer que, contrairement à l'une des trois propositions que M. Sémichon a posées comme nécessaires en 1909 : « La fermentation et la macération simultanées atténuent ou détruisent les sèves et les bouquets de fruit », les sèves et les bouquets des pellicules ne se dissolvent dans le vin que justement par fermentation et macération simultanées qui, dans le nouveau procédé, durent de 24 à 36 heures.

Est-ce que le vin va bien se disséminer et se répartir à travers le marc égoutté pour chasser devant lui le moût rémanent ? Il est permis d'en douter en raison de ce que la fermentation, qui s'établit, dégage du gaz carbonique

dont le courant ascendant, c'est-à-dire en sens inverse de l'arrivée du vin, va provoquer des mélanges indésirables.

Conclusion. — La fermentation continue est très avantageuse, parce que le jus, au fur et à mesure de sa sortie du pressoir, tombe dans une masse énorme de jus en pleine fermentation, tangent à la chute finale, et par conséquent abondamment pourvu de levures actives qui ont faim, et qui dévorent le sucre au fur et à mesure de son introduction.

De plus, en rafraîchissant convenablement le nouveau jus, on a un moyen tout trouvé et pratique de lutter contre la chaleur dégagée par la fermentation.

Pour la fabrication des vins blancs, cela va tout seul.

Pour le rouge, le procédé le plus objectif et le plus facile à appliquer par les vignerons consiste à commencer par faire une macération vers 75 degrés, suivant les préceptes de Pasteur. Avec une durée d'une heure environ l'on opère une osmose complète des principes colorés et extractifs des pellicules, qu'on a eu soin de débarrasser des râfles par égrappage.

Loin de nuire au fruité du vin, la chaleur modérée possède au contraire l'avantage de faire apparaître des parfums très agréables, même avec les cépages les plus vulgaires. Elle a encore la propriété de transformer le pectose en pectine, celle-ci devant incontestablement ajouter plus tard du moelleux au vin, comme M. Sémichon l'a lui-même professé récemment.

Cette macération pastorienne, qui stérilise le moût, est une garantie de pureté des fermentations, si l'on a soin d'amorcer celle-ci avec un levain pur fait avec une levure de grande race. Comme d'autre part l'acidité tartrique exerce une prophylaxie très remarquable contre les bactéries, on peut affirmer qu'avec la fermentation continue il suffira d'un seul et unique levain pour donner le départ, et que le dernier jour des vendanges la fermentation en cuves restera aussi pure qu'à son début.

Le moût rouge étant désormais aussi limpide que le moût blanc, sa fermentation continue est rendue aussi facile à conduire que celle du vin blanc. Voilà bien, réalisée dans toute sa rigueur, la séparation absolue de la macération et de la fermentation.

Que les rentrées de raisin soient régulières ou non, peu importe ! Et enfin, comme on alimente toujours le jus sur des cuves qui sont très voisines de la chute (afin qu'elles soient plus riches en levures), la fermentation sera terminée en quelques heures à peine après la rentrée de la dernière grappe.

N'est-ce pas là une méthode infiniment plus simple et plus agréable pour le fermenteur ?

Il y a, il est vrai, une petite rançon, mais quel est le progrès qui ne s'achète pas ? Cette rançon de la belle fermentation continue, à moût clair, productrice de vins remarquables, c'est qu'il faut de la vapeur pour chauffer et macérer la vendange.

Le procédé le plus économique et le plus rationnel c'est d'employer la va-

peur comme force motrice de la cave, à la place de l'essence devenue d'un prix prohibitif ; et alors c'est la vapeur d'échappement du moteur qui sert presque gratuitement à chauffer le macérateur.

On peut néanmoins conserver le moteur à essence, et alors il suffit d'une chaudière sans pression, du modèle de celles qu'on installe dans les caves des immeubles chauffés par circuit de vapeur. On sait que ces chaudières n'exigent pas la présence d'un chauffeur ; on ne charge de combustible qu'à de longs intervalles ; leur marche est à réglage automatique.

En terminant j'avouerai très volontiers que depuis 1909 j'ai évolué. Je conseillais alors de muter les jus, et de faire de la macération rouge sulfitée. Cela permettait, après vendange, de désulfiter à son aise, et de faire en jus clairs de la fermentation continue fraîche, les grandes chaleurs ayant disparu. Seulement, ce qui était économiquement vrai alors, ne l'est plus aujourd'hui. La main-d'œuvre est devenue si rare, et partant si chère, que l'on a maintenant intérêt à liquider sa vinification avec la rentrée des derniers raisins. Il a donc bien fallu revenir à une méthode de fermentation continue plus économique, et je ne pouvais mieux faire que de suivre les leçons de notre immortel Pasteur. Là est la vérité scientifique et technique, en même temps qu'une grande simplicité opératoire.

E. Barbet.

LE VIN DE FRANCE

Le vin est une des sources les plus abondantes en France du travail et de la production. Dans les soins qu'elle exige, nos viticulteurs dépensent tous les jours des trésors d'énergie et d'ingéniosité. Mais la vigne et le vin ne sont pas seulement pour la France un patrimoine matériel, ils sont aussi quelque chose de ses traditions, ils ont été de tout temps mêlés à son histoire économique, sociale, domestique et littéraire.

Aussi peut-on dire que pour bien connaître et aimer la France, il faut connaître et aimer ses vins. C'est le seul but de cet article que de faire passer sous les yeux de nos amis de l'étranger un tableau de nos vins de France.

Le vignoble, tant en France qu'en Algérie, couvre près de 2 millions d'hectares et produit de 65 à 75 millions d'hectolitres de vin, c'est-à-dire plus de la moitié de la production mondiale.

Les plus beaux fleurons de la couronne viticole de la France sont incontestablement les vignobles du Bordelais, de la Bourgogne et de la Champagne.

C'est sur les coteaux de la montagne de Reims, d'Epernay, d'Avize et d'Ay que l'on cultive la vigne qui donne les grands crus de Champagne. La vinification est extrêmement soignée. Les raisins sont soigneusement triés par les vendangeurs qui mettent de côté les grains pas assez mûrs ou atteints de pourriture. On les pèse ensuite avant de les verser dans le pressoir, où l'on sépare les cuvées. Le moût est placé dans les tonneaux où se fait la fermenta-

tion. Puis commencent les opérations de champagnisation, qui exigent une habileté extrême, et un choix judicieux des vins de crus, de régions et d'âges différents qu'il faut associer. Les assemblages prennent le nom de la maison qui les a préparés et dont la plupart sont plus que centenaires. Mais ce n'est qu'après plusieurs années de séjour dans de grandes caves creusées dans la craie, formant des galeries sur le même plan ou superposées, s'étendant sur des kilomètres, et où la température se maintient toujours aux environs de 10 degrés, que le vin de champagne, après des alternatives de repos et de travail, est livré à la consommation.

Le Bordeaux lui aussi a une histoire illustre, et sa juste renommée remonte à la plus haute antiquité. Déjà les Romains en vantaient les qualités. Au Moyen Age, le Bordeaux avait fait la conquête de l'Angleterre, et depuis c'est la conquête du monde qu'il a aisément réalisée.

Le long de la Garonne et de la Gironde, se trouvent les crus fameux de Sauternes, de Graves et de Médoc. Sur la rive droite de la Dordogne, plus enfoncée dans les terres, sont les vignobles des côtes, avec les deux célèbres centres de Saint-Emilion et de Libourne.

Le Médoc donne les meilleurs vins rouges du Bordelais, grâce à ses terres de graves, constituées de sables et de cailloux. Les Château-Margaux, Château-Léoville, Château-Laffitte, Château-Latour, Mouton-Rothschild et Pontet-Canet sont les plus réputés de ses crus. Ce sont des vins d'un degré alcoolique moyen (9° à 12°), corsés, fumés, très fruités, avec une saveur spéciale très caractéristique très colorés et très riches en tanin.

La région des graves produit des vins rouges et des vins blancs, moins alcooliques et moins colorés que ceux du Médoc, mais plus bouquetés encore, comme ceux du Château-Haut-Brion et du Château-Carbonnieux.

Le pays de Sauternes est la patrie des grands vins blancs de Bordeaux, d'une belle couleur dorée, très alcooliques (12° à 14°), doux et même liquoreux. Ils ont un moelleux et une onctuosité remarquables que complètent une saveur et un bouquet très frais. Les vins de Sauternes sont faits avec des raisins atteints de pourriture noble, que l'on récolte en plusieurs fois, en faisant un triage pour ne cueillir que les raisins ayant atteint la perfection. Le Château-Yquem est le plus fameux des crus de Sauternes.

Les coteaux au Nord de la Dordogne et de la Gironde, notamment dans la région de Saint-Emilion, donnent un vin à l'arome très développé, assez alcoolique et particulièrement corsé.

Les crus de Bourgogne sont classés parmi les plus grands vins blancs et rouges du monde. Ils sont produits par la côte couverte de vignes qui s'étend de Dijon à Chagny. Fermentés en cuves ouvertes de petit volume, les vins de Bourgogne sont mis en tonneaux dans des fûts neufs en chêne, dans lesquels on les vend, après les avoir conservés deux, trois ou quatre ans.

Le terroir de Bourgogne donne à ses vins des caractères très tranchés. Ceux de la Côte de Beaune sont très fins, très bouquetés, mais aussi très délicats et de durée moindre que les vins de la Côte de Nuits, plus fermes, plus pleins, plus charnus, et plus colorés.

Parmi les vins blancs de Bourgogne, les Meursault et les Montrachet sont les plus connus. Parmi les vins rouges, citons l'altière lignée des Chambertin, des Musigny, des Clos-Vougeot, des Romanée-Conti, des Corton, des Pommard, des Volnay, des Auxey-Duresse et des Monthelie. Tous ont leur place marquée dans les bonnes caves, et ils constituent le meilleur des fortifiants et des toniques dans les brumes froides du Nord, comme dans les régions à climat chaud et humide.

Il faudrait un livre entier pour détailler les mérites des autres crus de vins de France. Essayons d'en faire passer le rapide défilé devant les yeux de notre client étranger, à qui il appartient de choisir les bonnes bouteilles dont le goût lui convient le mieux.

Il y a les vins de Saumur et d'Anjou, ceux de Touraine, de Béarn, du Jura, d'Alsace. Il y a la magnifique suite de vignobles du Beaujolais et des Côtes du Rhône. Il y a les vins de Provence. Il y a enfin et surtout les grands centres de production française que sont l'Algérie et les départements du Midi languedocien et roussillonnais.

Dans ces départements du Midi et de notre Afrique, se trouve la gamme la plus variée de vins qui servent à la consommation courante. Ce sont des vins que les producteurs vendaient récemment encore 60 centimes le litre, et qui pourraient parvenir par mer dans les ports étrangers avec des frais de transport réduits et à des prix très abordables pour la classe bourgeoise et ouvrière. Ce sont les vins de tables agréables et fruités, comme les vins de Corbières, du Minervois, de Lunel, du Gard, qui ont donné pendant la guerre le fameux pinard dont se réjouissaient les soldats français et alliés. Les principaux centres de production sont Béziers, Narbonne, Cette, Montpellier, Perpignan, Nîmes, où de puissantes organisations du négoce du vin français pourraient utilement créer dans les villes de l'étranger des dépôts où viendraient s'alimenter les hôteliers, les restaurateurs ainsi que les particuliers. Il y a aussi une catégorie de vins trop peu connus encore à l'étranger et que produit le Midi de la France : les vins de dessert et de liqueur, les muscats et les apéritifs de Cette, Frontignan, Banyuls, Rivesaltes qui peuvent lutter sans conteste avec les portos, sherrys, madères et malagas.

Il faudrait ajouter enfin tous les vins mousseux : le Gaillac, le Saint-Peray, la blanquette de Limoux, sans compter les vins champagnisés du Bordelais et de la Bourgogne, qui sans atteindre la gloire de nos champagnes, valent d'être connus et appréciés à leur juste valeur.

Le vin de France, au témoignage des plus éminents hygiénistes et médecins est bienfaisant, utile à la digestion, salutaire à l'organisme sain et parfois curatif pour l'organisme malade. Le vin de France est un aliment qui fournit une proportion notable de calories. C'est un stimulant tonique qui augmente la durée et la somme de l'activité musculaire et qui facilite un rendement en travail physique supérieur à celui que produit un homme s'abreuvant d'eau ou de boissons non acides. Dans les climats froids, le vin de France est un excellent reconstituant.

Il ne suffit pas d'ailleurs de connaître le vin de France ; il faut savoir le

boire. Après le potage et peut-être avant, les gourmets renseignés assurent qu'il faut servir un vin de liqueur tel que le Frontignan, le Lunel, le Banyuls, le Rancio. Avec les huîtres, les coquillages, les hors-d'œuvre, on doit prendre un vin blanc sec ou demi-doux, comme le Pouilly, le Graves, le Chablis, le Vouvray.

L'accompagnement type du poisson est le vin de Sauternes, de Barsac, de Château-Yquem. Avec les entrées et les relevés de boucherie ou de volaille, il convient d'offrir les beaux vins rouges du Bordelais. Avec les plats somptueux, gibiers, poulardes, foies gras, les Bourgognes rouges sont obligatoires, avec les légumes et les entremets, on servira un bon cru des côtes du Rhône ou d'Alsace. Les vrais gourmands, au fromage, font à nouveau appel à un grand vin de Bourgogne. Enfin, au dessert, le champagne est roi, et fait sourire les convives les plus moroses.

Le vin de France est protégé et défendu contre les fraudes par une législation complète qui garantit à l'acheteur ses qualités et sa salubrité. Tout concourt donc à assurer nos clients étrangers qu'en se ralliant à notre croisade en faveur de notre vin, ils n'éprouveront pas de déboires.

Quant à nous, nous estimons qu'en goûtant le vin de France, c'est l'âme même de notre patrie que l'on apprendra à connaître et à aimer. N'est-ce pas le meilleur de nos ambassadeurs, puisqu'il porte aux autres peuples, avec l'esprit de nos pères, la chaleur et l'enthousiasme, sans lequel on ne fait point de grandes choses, et qui nous ont permis, à nous autres Français, à travers le laborieux effort des siècles, de maintenir au monde les bienfaits de la liberté.

LÉON DOUARCHE.

ACTUALITÉS

Situation du vignoble méridional avant les vendanges (ARISTIDE CAIREL). — La situation vinicole en Aveyron (L. CAMBONIE). — La situation du viticole Roannais (J. TACHON). — Questions douanières. Motions de la C. G. V. — Lettre de la Fédération des Associations Viticoles Régionales de France sur les accords commerciaux (CHARLES LEFÈVRE). — Pour avoir du pain. — Ecoles régionales d'Agricultare.

Situation du vignoble méridional avant les vendanges

La situation du vignoble n'a fait qu'empirer depuis le mois de juillet et elle devient presque désastreuse en cette fin d'août. La sécheresse intense et persistante vient s'ajouter à la Coulure, à l'Oïdium et à l'Eudémis. Bien plus, les grandes chaleurs du milieu d'août avec des maxima à l'ombre de 37°2 et 36°, de 49° et 52° au soleil, ont fait le plus grand mal surtout dans les plaines à la suite de vents chauds et desséchants, sirocco ou tramontane qui ont soufflé les samedi 21 août et lundi 23 et jeudi 26 août. Raisins grillés au couchant, feuilles séchées et détachées du cep, donnent à bien des parcelles un aspect lamentable. La période pendant laquelle la pluie pourrait, bien partiellement, réduire encore le désastre, se réduit de plus en plus, car l'on sera obligé de commencer les vendanges vers le 10 septembre dans la plupart des vi-

gnobles du Midi. La persistance des températures torrides, avec des maxima presque constants de 30°, si elle ne contribue pas, à cause des temps et de l'atmosphère secs, à favoriser l'accumulation du sucre dans les raisins, active cependant la maturité même.

Avec cette sécheresse persistante et qui se continue depuis plusieurs années, à tel point que bien des villages méridionaux sont privés d'eau pour leur alimentation ménagère, les pluies d'automne ou d'hiver n'ayant pas reconstitué les sources, le Mildiou est partout absent, même sur les bords de la mer où, en 1925, il avait été assez intense. L'Eudémis, d'une irrégularité déconcertante dans sa distribution topographique, a eu une deuxième génération à évolution assez distancée dans le temps avec des pontes de plus en plus étirées, ce qui rend les traitements aléatoires. Cette deuxième génération a causé du mal, moins intense qu'en 1925, mais une troisième génération est menaçante, par le vol des papillons qui s'est produit vers le 20 août, ce papillonnage a été plus condensé que celui de la deuxième génération. Les températures au soleil de 49 à 52° qui ont coïncidé avec cette dernière ponte, auront-elles grillé les œufs ?... C'est à espérer.

A l'Oïdium si intense de cette année, et que les soufrages n'ont pu bien réduire, s'est ajoutée une recrudescence de l'Anthracnose, dont le souvenir était presque perdu. Ce sont surtout les Producteurs directs qui ont été les plus privilégiés !...

Certainement, la récolte des quatre départements méridionaux sera largement déficitaire sur celle de 1925. Et comme, par suite des grosses pertes causées par la Coulure, le Mildiou, les gelées et l'Eudémis, dans tout le reste du vignoble français, la production méridionale représentera cette année la moitié de la récolte totale de la France, et que l'Algérie n'atteindra pas dix millions d'hectolitres, nous allons à une année déficitaire qui, d'après les nombreuses correspondances reçues des diverses régions, peut être évaluée (France et Algérie comprises) très probablement aux environs de 66 à 67 millions d'hectolitres. La consommation taxée ou non taxée va atteindre pour la récolte de 1925 : 54 millions (taxée) et 20 à 25 millions non taxée, au total 72 à 78 millions d'hectolitres. Donc 1926 ne donnerait pas assez de vin pour la consommation de 1927. Cette consommation peut, sans doute, se réduire avec l'élévation des prix au détail, mais cette réduction aléatoire en réalité ne sera aucunement compensée par le déficit de la prochaine vendange. Et la soudure se fait en cette fin d'année à vendanges tardives avec grand'peine, la diminution continue des stocks chez les commerçants en est une preuve décisive.

On comprend, devant toutes ces perspectives de consommation, toujours progressives, et de future récolte très déficitaire, que l'ascension des cours pour les vins ordinaires ait été rapidement progressive. De septembre 1925 à septembre 1926, ils auront plus que doublé, passant de 50 à 60 francs l'hecto à 110 et 140 francs, mais de ces hauts cours bien peu de récoltants auront profité, ce sont surtout les marchands en gros qui auront cette année fait de belles affaires — ceux qui s'étaient approvisionnés au début de la campagne. Les quatre cinquièmes des vins de la propriété étaient entre les mains du commerce lorsque les prix se sont brusquement stabilisés au-dessus de 100 fr. l'hectolitre.

Les retiraisons et les ventes des caves, encore disponibles en petit nombre, ont été intenses dans le courant du mois d'août, et surtout en juillet avant l'application des nouveaux tarifs ferroviaires. Droits de circulation insensés à 25 francs, droits majorés et irréfléchis de transport, qui ajoutés à ces derniers grèvent dans l'ensemble la marchandise vin, livrée au consommateur, de plus de 80 francs à 90 francs l'hecto, ce qui fait du 60 à 80 % ! Et dire que la déclaration de récolte, sanctionnée par un droit de circulation avec congé, était, à l'origine, faite dans l'intérêt exclusif du viticulteur pour le protéger contre la fraude et surtout la fabrication artificielle cause de la grave crise de 1902 à 1907 ! Le vin, qui avait toujours servi de rançon pour les traites de commerce, est aujourd'hui avec l'alcool la vache à lait à laquelle s'alimente

le budget intérieur ! Il est vrai qu'il est si facile de donner un tour de vis pour combler, partiellement sans doute, le déficit budgétaire. A 25 francs de droit de circulation, et avec une consommation taxée de 50 à 60 millions d'hectolitres, c'est commodément, et sans grand effort intellectuel financier, une somme totale de 1.250.000.000 à 1.500.000.000 de francs qui par le vin seul viendra alimenter un budget de 35 à 40 milliards ! Que nous sommes loin du droit de circulation de 3 francs, droit de simple statistique, comme celui de 0 fr. 50 qui vient d'être décidé pour la circulation d'une même quantité de blé ! Si encore l'Etat avait consacré une partie de cette somme à favoriser (et c'était son devoir surtout après la guerre) la diffusion du vin dans les pays étrangers non producteurs et alliés ! Mais le vin reste la vache à lait que l'Etat et le Parlement laissent traire sans la nourrir ! Elle en mourra !

Le mouvement des prix des vins, dans cette dernière période vinicole, a subi quelques fluctuations, mais la base de 12 francs à 13 francs le degré s'est fixée avec des maxima entre ces deux limites. Mais aussi avec des fluctuations dues à diverses causes toujours les mêmes en fin de campagne, resserrement des crédits par les banques gênées, par des échéances massives, retiraisons forcées aux limites convenues, tractations de commerçant à commerçants avec paiements échus, obligation des producteurs de vider leurs caves avant les vendanges et mouvement considérable de capitaux nécessaires aux cours actuels.

Cette situation en fin de campagne est normale. L'achat sur souches dans les prix un peu trop tôt acceptés par les viticulteurs sur les bases de 10 francs le degré permet, après tout ce que nous venons de résumer, de pouvoir affirmer que les cours ne seront pas au-dessous, pour les vins ordinaires, de 12 à 14 francs le degré.

ARISTIDE CAIREL.

La situation viticole en Aveyron

Elle est nettement mauvaise.

Après un débourrement précoce, permis par la température exceptionnellement douce de la fin de l'hiver et un développement hâtif dû à la même cause, la végétation s'est mise au ralenti pendant plus de deux mois.

La neige et l'humidité persistante ont provoqué une sérieuse Coulure, particulièrement grave sur beaucoup de plants précoces. De ce fait, les espoirs de récolte cessèrent d'escompter une bonne moyenne, mais le plus grand nombre de viticulteurs comptaient sur les 3/4 d'une récolte moyenne.

Les maladies cryptogamiques, Mildiou et Oïdium, ont fait devenir très mauvaise la situation. A l'heure qu'il est, la récolte s'annonce comme inférieure de moitié et même en certains points des 3/4 à celle de l'année dernière et la sécheresse, qui sévit depuis plus de deux mois sur toutes les cultures, menace d'enlever à la vigne les fruits qu'elle porte par le grillage des feuilles, puis des raisins qui ne seront plus protégés.

Le bon vin du pays sera cher en Aveyron et nos viticulteurs feront plus encore que le reste de la France la « Grande Pénitence ».

L. CAMBONIE,
Professeur d'Agriculture.

La situation viticole du Roannais

Depuis le départ de la végétation, la vigne a subi bien des vicissitudes qui ont contrarié la sortie des grappes. La floraison a paru s'effectuer dans d'excellentes conditions. Malgré ces dispositions, on a constaté à peu près partout de la Coulure et du Millerandage dû probablement à un état pathologique de la vigne causé par les alternances de froid et d'humidité. Il y a lieu de noter que les vignes particulièrement atteintes par la Coulure sont celles qui ont poussé vigoureusement et qui étaient greffées sur des sujets vigoureux tels que l'Aramon × Rupestris Ganzin n^{os} 1 et 2 et le Mourvèdre × Rupestris 1202.

A l'heure actuelle, toutes les maladies habituelles ont sévi à peu près sur tout le vignoble et telles que, par ordre chronologique : Black-Rot, Mildiou, les Vers, l'Oïdium et actuellement le Rot-Brun et les Vers, Notons cependant que toutes ces maladies ont causé peu de dégâts et qu'elles ont été plutôt toutes un peu bénignes. Les Vers surtout ont causé beaucoup moins de dégâts que les autres années et on attribue ce résultat au temps froid et humide qui a sévi pendant la ponte des papillons. Il restait cependant assez de papillons pour causer d'importants dégâts en deuxième et troisième générations. Contrairement à ce qui se passait autrefois, on voit les papillons toute l'année.

Bien que l'état du vignoble se soit bien amélioré depuis une quinzaine, on peut évaluer que la récolte sera sensiblement la moitié de celle de l'an passé. Quant à la qualité, impossible de pronostiquer quoi que ce soit. Contentons-nous de dire que la véraison qui commence à peine semble se produire bien lentement et bien irrégulièrement.

Il reste très peu de vin au vignoble et depuis un mois, les stocks se sont écoulés lentement si l'on veut, mais régulièrement, et aux vendanges, on compte que toutes les caves seront à peu près vides de vin, malgré toutes les circonstances qui en gênent le trafic et la consommation.

Les vins ont débuté à 95 francs l'hecto en gros ; peu à peu, les cours se sont relevés et actuellement les qualités bonnes courantes trouvent preneur à 140 francs.

Malgré ces prix meilleurs, la vigne n'enchante plus son homme et 90 sur 100 des personnes qui sollicitent une place de métayer ou de fermier mettent comme condition surtout « pas de vigne à exploiter » et toutes les communes viticoles de l'arrondissement ont quantité de propriétés qui vont rester sans titulaire au 1er novembre prochain.

J. Tachon.

Questions douanières. — Motions de la C. G. V.

Une nouvelle majoration de 30 % des tarifs douaniers applicables à toutes les marchandises entrant en France vient d'être décidée. La C. G. V. estime que les vins français sont encore insuffisamment protégés contre la concurrence étrangère. Elle renouvelle la motion d'ordre général ci-dessous sur la politique douanière du vin si souvent présentée et la complète par une deuxième motion relative au paiement en or des droits de douane et du rajustement par décret des droits de douane actuels.

Première motion

La Confédération Générale des Vignerons demande :

Que la consommation française soit alimentée d'abord par la production de la métropole, complétée ensuite, s'il y a lieu, par la production coloniale et seulement dans les cas d'insuffisance réelle de l'une et de l'autre, assurée alors par l'appoint de la production étrangère.

Deuxième motion

La Confédération Générale des Vignerons,

Considérant que toute la Viticulture française s'est depuis 1919 élevée contre l'insuffisance de la protection douanière résultant de l'application aux vins étrangers de l'ancien tarif de base (12 francs par hectolitre) multiplié de 1919 à 1922 par le coefficient 2,1 et de 1922 au 4 avril 1926 par le coefficient 2,05 ;

Que la Confédération Générale des Vignerons a en vain demandé depuis 1922 que les droits de douane applicables à toutes les marchandises soient payables en or, mesure appliquée à nos produits par tous les autres pays ;

Qu'une proposition de loi votée en juin 1925 à la presque unanimité par la Chambre des députés portant le droit de douane sur les vins à 20 francs par hectolitre, multiplié par le coefficient 2,1, soit 42 francs par hectolitre, est

restée, à la suite d'une intervention du Ministre du Commerce de l'époque s'opposant en juillet 1925 à la discussion de cette proposition de loi, en instance devant le Sénat ;

Que le tarif douanier applicable aux vins étrangers même au taux de 42 fr. par hectolitre était en juillet 1925 insuffisant pour protéger la viticulture française contre la concurrence des vins étrangers, en raison de la dévaluation de notre devise sur les marchés étrangers ;

Considérant en outre que les deux relèvements douaniers successifs de 30 % applicables à la généralité des marchandises importées en France (vins compris) édictés le premier par la loi du 4 avril 1926, l'autre par le décret du 14 août 1926, s'ils ont pour résultats de porter les droits de douane sur les vins étrangers à 42 francs par hectolitre, ne corrigent en aucune façon les inégalités de protection douanière dont souffre la viticulture par rapport à l'industrie, et améliorent au contraire en faveur de l'industrie les positions déjà acquises ;

Considérant qu'à la suite de la forte dépréciation du franc sur les marchés de l'étranger, le droit de douane de 42 francs par hectolitre notoirement insuffisant pour garantir les vins français contre la concurrence des vins produits à l'étranger par des producteurs n'ayant pas à supporter les lourdes charges qui accablent le vigneron français, ne représente point, calculé en or, le droit de douane d'avant-guerre ;

Confirme ses précédentes résolutions relatives au paiement en or des droits de douane applicables à toutes les marchandises importées en France,

Et demande qu'en attendant le vote de cette juste réforme par le Parlement, le Gouvernement, qui vient d'imposer à la Viticulture, plus qu'à toute autre branche de la production nationale, de nouvelles et lourdes charges de tous ordres, use des pouvoirs qui lui ont été accordés par l'art. 13 de la loi du 4 août 1926 pour rajuster par décret les droits de douane applicables aux vins étrangers afin d'accorder à la Viticulture une protection tout au moins égale à celle dont jouissent la plupart des produits industriels.

Lettre de la Fédération des Associations Viticoles Régionales de France sur les accords commerciaux

Marmande, 22 août 1926.

A M. Poincaré, Président du Conseil des Ministres,
à Paris.

Lorsque j'avais l'honneur de vous déclarer que la viticulture française attendait avec confiance le résultat de vos efforts pour le redressement du pays, je ne pensais pas avoir à élever sitôt une protestation contre l'inégalité de traitement qui ne cesse de l'atteindre.

Je ne parle plus du droit de circulation, heureusement temporaire, réclamé au Parlement au taux de 21 francs, devenu subitement 25 francs.

Je parle de la situation faite à la viticulture, malgré ses vives réclamations, par les accords avec les gouvernements étrangers soit pour favoriser l'importation de leurs vins, soit pour restreindre l'exportation des nôtres, notamment de l'accord franco-allemand.

Le gouvernement français paraît avoir renoncé à chercher dans la balance commerciale un élément de revalorisation du franc, et être plus préoccupé d'abaisser artificiellement les prix intérieurs des denrées agricoles que de répartir équitablement entre toutes les branches de la production nationale des charges qui menacent de devenir excessives pour nous.

Pourtant les économistes les plus compétents affirment que le plus sûr moyen d'arrêter les fluctuations du change, c'est précisément d'équilibrer les prix intérieurs avec les cours de l'étranger pour arriver à supprimer la différence qui est l'effet principal du change. Et les experts dont le gouvernement

adopte, selon vos déclarations, les directives, ont affirmé que la stabilisation monétaire ne pouvait être même tentée, tant que subsisterait cet écart qui incite les étrangers à vider nos magasins.

Pourtant, vous ne pensez certainement pas pouvoir établir un indice des prix différents pour les produits de l'industrie et ceux de la terre et obliger la moitié de la population à payer au coefficient 7 ou 8 tout ce qu'elle achètera et à vendre ses produits à un coefficient inférieur.

Vous savez bien qu'elle n'a pas attendu votre appel pour restreindre ses dépenses superflues et qu'elle proteste par son activité journalière contre la fatale loi de huit heures qui dépeuple nos campagnes, précisément parce que le poids du travail n'est pas égal à la campagne et à la ville.

Les experts prévoient une période difficile à traverser au moment de l'élévation du coût de la vie qui précédera le retour à une monnaie saine.

Il ne faut pas croire que la longanimité des paysans soit à toute épreuve. Ils ont déjà conscience d'être trop souvent sacrifiés. Le jour où l'inégalité et l'injustice seraient trop apparentes, il ne faut pas que le gouvernement les oblige à compter sur eux-mêmes pour se défendre. Ils doivent pouvoir compter sur lui.

Dans l'espoir que ces vœux seront entendus, je joins la protestation de notre Association à celle de la Confédération des Vignerons du Midi, à celle du Commerce des vins de Bordeaux et à toutes celles des associations qui réclament ou qui réclameront l'égalité de traitement entre tous les producteurs de la richesse nationale sans un effort énergique duquel il n'y a pas de relèvement possible.

Daignez agréer, Monsieur le Président, l'assurance de ma considération la plus distinguée.

CHARLES LEFÈVRE,

Président de la C. V. S. O.
Président de la Fédération des Associations Viticoles Régionales de France et d'Algérie.

Pour avoir du Pain

Lettre de M. A Turrel à M. Poincaré

Ornaisons (Aude), 28 août 1926.

MON CHER PRÉSIDENT,

On doit la vérité à ses amis ; voilà pourquoi je vous écris.

La France, qui est le jardin de l'Europe, est exposée, chose inouïe, à manquer de pain en pleine paix. Elle doit acheter à l'étranger le blé qui lui manque à des prix qui la ruinent. Cette situation lamentable, si vous n'y prenez garde, ne fera qu'empirer. Aucun des esprits avertis, au courant des causes profondes du mal, ne se fait illusion sur l'efficacité des mesures ordonnées par le Ministre de l'Agriculture. Recensement des terres emblayées, statistiques nombreuses, déclaration des stocks, tout cela ne fera pas pousser un épi. L'inculture de notre sol augmente tous les jours et les causes multiples de cet état de chose résultent de facteurs que nous examinerons plus tard.

Je voudrais dès maintenant appeler l'attention du gouvernement sur des faits agricoles d'une importance capitale dont la solution peut être immédiate.

Le blé qui nous manque et que l'étranger peut nous refuser à un moment donné (car malgré les congrès récents la paix n'est pas éternelle) peut nous venir de nos possessions de l'Afrique du Nord.

La Tunisie, l'Algérie, le Maroc ont été pendant des siècles le grenier de Rome. C'est de là que, depuis les guerres puniques, les peuples d'Italie recevaient leurs céréales.

La France devrait être largement approvisionnée en blé par ses colonies africaines et ne pas être tributaire de l'étranger.

Pourquoi n'en est-il pas ainsi ? Pourquoi ces immenses territoires n'en-

voient-ils pas à la métropole le blé qui lui manque ? C'est parce que la crise phylloxérique a fait se ruer ces régions à la culture extensive de la vigne et que cet emballement, en réduisant la culture du blé, a eu cette double conséquence : la pléthore du marché viticole et le manque de céréales.

Trop de vin et trop peu de blé, voilà la situation. L'accroissement continu des cultures de la vigne en Afrique a provoqué les crises lamentables de 1907, dont votre collègue, notre sénateur Sarraut, vous rappellera la gravité — nous faisions boire le vin aux chevaux — et nous recevions des coups de fusils.

Il faut donc résolument diriger l'Afrique du Nord vers la culture des céréales. C'est une politique nécessaire, indispensable, si vous désirez éviter de nouvelles crises viticoles et ne plus exposer la France à manquer de pain en pleine paix. Les moyens sont nombreux, mais pour s'en servir, il faut vouloir et savoir. Cela suppose que le Ministère de l'Agriculture considère la France et ses colonies comme une immense ferme dont il doit diriger l'exploitation. Au lieu de n'être qu'une ruche à fonctionnaires, le Ministère de l'Agriculture n'a de raison d'être que si, par l'examen des besoins de la métropole, de ses productions et des productions coloniales, il donne à nos colonies les directives nécessaires sans lesquelles les initiatives individuelles amènent fatalement la pléthore pour certains produits et la carence pour d'autres.

Il semble que, depuis vingt ans, on soit allé à l'encontre de ce qu'il aurait fallu faire.

En Tunisie, Delcassé, Méline et moi-même, prévoyant la pléthore du marché des vins et le déficit des céréales, nous avons fixé un contingent annuel de 300.000 hectolitres pour les vins tunisiens admis en franchise. Toute la viticulture française (celle qui paye à cette heure les plus lourds impôts) a vu avec douleur un sénateur girondais grossir ce contingent et provoquer ainsi de nouvelles plantations de vignes en Tunisie. Il faut ne pas continuer dans cette voie qui est une véritable aberration économique.

Vous devez donner aux trois vice-rois de l'Afrique du Nord des directives pour pousser les Tunisiens, les Algériens ,les Marocains vers la culture du blé. L'argent que vous envoyez à l'étranger restera ainsi dans nos colonies et vos budgets seront allégés.

Par cette politique d'administration culturale intelligente et raisonnée, vous assurerez l'alimentation de notre pays, et vous n'exposerez pas à la famine la nation tout entière.

Qu'il y ait d'autres mesures, je n'en disconviens pas. Mais il est regrettable qu'alors que le marché français regorge de vin et manque de blé, on puisse s'imaginer qu'on pourra faire cesser cette situation par des mesures de statistiques. Ce sont des directives culturales, au besoin obligatoires, qu'il faut imposer.

Hors de là, point de salut. Et puis, enfin, réfléchissez ! Vous n'êtes par les maîtres de l'Océan, vous n'aurez pas toujours des flottes alliées pour vous assurer les routes des pays producteurs. Vous avez à vos portes des régions qui peuvent et doivent être vos grands fournisseurs de céréales. Dirigez leur culture dans ce sens. C'est le seul moyen d'éviter le cri de révolte des foules de l'ancienne Rome : « Panem et circenses ! ».

Croyez à ma très sincère, mais, hélas ! très vieille affection.

A. Turrel,

Ancien Ministre des Travaux Publics,
Président d'Honneur de la Société
des Viticulteurs de France.

Ecoles régionales d'Agriculture. — Un arrêté du 18 août 1926 a prévu que les Ecoles d'Agriculture d'Arras (Pas-de-Calais), du Chesnoy (Loiret) et d'Ondes (Haute-Garonne) prendront le titre d'Ecoles régionales d'Agriculture et fonctionneront dans les conditions fixées par l'arrêté du 3 juillet 1926, portant organisation d'Ecoles régionales d'Agriculture.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : 8 de 1 fr. 60 à 1 fr. 70 le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8 à 9°, de 410 à 435 francs ; Vins blancs de 8 à 10°, de 450 à 480 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 440 à 460 fr., vin blanc dit de comptoir, 500 fr., Bordeaux rouge vieux 700 fr., Bordeaux blanc vieux 750 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nu.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1925, de 300 à 350 francs. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil, grand vin rouge de 500 à 575 francs. Vins blancs, de 400 à 540 francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets 1925, de 150 à 250 francs ; supérieurs de 175 à 280 francs. Vins blancs 1925 nu, de 400 à 500 francs. Vins blancs supérieurs 1925, de 700 à 900 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1925, 1er choix : 600 fr. ; 2e choix 9 à 10° : 500 à » fr. ; Gros plant 1925, 1er choix 9° : 400 fr. ; 2e choix : 325 francs. Muscadet supérieur 1924, » francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1925 toutes qualités réunies, de 9 fr. 50 à 10 fr. 50 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9 fr. 25 à 9 fr. 75 le degré. Achats sur souches : vin rouge et rosé 8 à 9 fr. le degré. Vin blanc de 9 à 10 fr. le degré.

MIDI. — *Nimes (6 septembre). — Cote officielle :* Pas de marché. Vins rouges : Récolte 1925, de 12 fr. » à 13 fr. » le degré. Costières, récoltes 1925, » fr. à » fr. » le degré, Clairettes, de » fr. » à » fr. le degré, rosé paillet, gris, de 12 fr. » à » fr. » le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. » le degré. Aramon blanc, » fr. » à » fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, » à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de » à » francs. Trois-six de marc à 86°, » à » francs. Vins à distiller » fr. » à » franc le degré.

Montpellier (31 août). — Vins rouges 1925, enlèvement avant vendanges, logés, de 8° à 11°, de 100 à 134 francs l'hectolitre. Vins rosés, de 12 fr. à » fr. » le degré. Vins blancs, de » fr. » à » fr. le degré. Trois-six à 86°, de 765 à 770 francs. Trois-six de marc à 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de » à » francs l'hectolitre. Crème de tartre, 875 à » fr. les 100 kilos, tartre brut, 2 fr. 15 à 2 fr. 40 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 85 le degré.

Béziers (3 septembre). — Récolte 1925 : Vins rouges logés, de 8 à 10°, de 12 fr. à 12 fr. 75 le degré logés ; vins rosés, de » fr. » à » fr. » le degré logés. Picpoul, de » fr. » à 13 fr. ». Trois-six de vin, 86°, 765 à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 515 à » fr. ; trois-six de marc 86°, » à » francs. Eau-de-vie de marc, » francs.

Pézenas (2 septembre). — Vins rouges 1925, logés, 12 fr. 50 à 13 fr. le degré ; Vins, rosés, de » fr. » à » fr. » le degré. Picpoul, » fr. » à » fr. le degré. Clairette manque » fr. » à » fr. degré. Trois-six de vin 86°, » fr. à » francs. Eau-de-vie de vins 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, » à » francs. Eau-de-vie de marc 52°, » francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 5 septembre 1926.

Récolte 1925, de vins du Minervois 13 fr. le degré avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (4 septembre). — Récolte 1925 : Vins rouges, de 8 à 11°, de 96 à 137 francs. Alcools, trois-six vin, de 86° à » francs l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, » francs l'hectolitre.

Perpignan (4 septembre). — Vins rouges, récolte 1925, 12 fr. » à 12 fr. 50 le degré. Trois-six de vin à 86°, » francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 219 fr. 00 à 225 fr. 00 ; orges, 140 fr. à 144 fr., escourgeons, 129 fr. à 132 fr. ; maïs, 138 à 140 fr. » ; seigle, 170 à 175 fr. ; sarrasin, 150 fr. à 155 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 108 fr. à 112 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 179 fr. 62. — Buenos-Ayres, 176 fr. 73. — Chicago, 168 fr. 32. — Sons, 75 fr. 00 à 112 fr.

Pommes de terre. — Les 100 kg, Hollande, de 80 à 115 fr. ; jaune commune, de » à » fr. ; Saucisse rouge, de 80 à 110 fr. ; chair blanche, du Midi, de 50 à 75 fr. — St-Malo, de » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 140 à 190 francs ; paille d'avoine, de 150 à 190 fr. paille de seigle, 140 à 190 fr. ; luzerne, 340 à 385 fr. ; foin, 300 à 350 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 164 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 144 fr. (Marseille) ; palmistes 107 fr. 00 ; de coprah, 131 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 900 à 925 fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte ; Trois-six Midi à 86° 730 à 750 fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 318 fr. » à 319 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 15 fr. 00. — Veaux, 5 fr. 50 à 13 fr. 20. — Moutons, 4 fr. 00 à 19 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 50 à 15 fr. 50.

Crème de tartre 875 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. 15 à 2 fr. 40 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 85 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 14-12 % de potasse, 10 fr. 40 ; sylvinite riche 18 % de potasse, 16 fr. 70 ; sulfate de potasse 48/46 %, 94 fr. ; chlorure de potassium, 49 % 68 fr. 50. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de £ 10/17 à £ 11/2 les 100 kg. — Nitrate, de potasse (90/95 d'azote), 310 à 325 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 197 à 205 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 33 fr. 25 à 35 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 56 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 61 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 140 fr. 25.

Sulfate de cuivre, de 360 à 400 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 38 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 140 à 150 fr. — **Soufre trituré,** 120 à 130 fr. — **Chaux,** 33 %, 27 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : le cent, Pêches Midi, de 400 à 800 fr. — Raisins Midi blancs, de 300 à 600 fr. les 100 kilos. — Reines-Claudes, de 300 à 500 fr. Pommes communes, de 150 à 280 fr. — Citrons d'Italie : 40 à 70 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 120 à 200 fr. — Ail, 350 à 450 fr. les 100 kilos. — Champignons, 450 à 1.400 fr. — Aubergines, 20 à 50 fr. le cent. — Epinards, 50 à 150 fr. les 100 kilos. — Pois verts de Paris, 200 à 300 fr. — Laitues 40 à 80 fr. le cent. — Choux-fleurs Paris, 120 à 350 fr. le cent. — Tomates de Paris, de 100 à 140 fr. les 100 kilos. — Haricots verts de Paris, de 140 à 450 fr. — Poireaux, 160 à 300 fr. les 100 bottes. — Oignons, 90 à 300 fr. les 100 bottes. — Poires choix, 250 à 650 fr. le cent. — Poires communes, 100 à 250 fr. le cent. — Artichauts, Breton de 30 à 115 fr. le cent. — Amandes vertes, 300 à 500 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 29 août au samedi 4 septembre 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	24 »	10 »	17 »	»	....29....	36 »	15 »	25. 5	»
Lundi.....	26 »	12 »	19 »	»	....30....	» »	21 »	» »	»
Mardi.....	30 »	17 »	23. 5	»	....31....	32 »	21 »	26. 5	»
Mercredi..	29 »	19 »	24 »	»	.... 1....	25 »	19 »	22 »	4
Jeudi.....	29 »	18 »	23. 5	6	.... 2....	22 »	16 »	19 »	11
Vendredi..	26 »	13 »	19. 5	»	.... 3....	29 »	16 »	22. 5	6
Samedi....	27 »	16 »	21. 5	3	.... 4....	25 »	14 »	19. 5	2
	STRASBOURG					MONTPELLIER			
Dimanche.	21 »	7 »	14 »	»	....29....	32 »	16 »	24 »	»
Lundi.....	24 »	7 »	15. 5	»	.... 30....	30 »	» »	» »	»
Mardi.....	» »	11 »	» »	»	....31....	» »	16 »	» »	»
Mercredi..	29 »	11 »	20 »	»	.... 1....	36 »	20 »	» »	»
Jeudi.....	29 »	14 »	21. 5	»	.... 2....	» »	18 »	28 »	3
Vendredi..	23 »	12 »	17. 5	1.2	.... 3....	» »	17 »	» »	9
Samedi....	28 »	11 »	19. 5	8	.... 4....	» »	» »	» »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	25 »	9 »	17 »	»	....29....	31 »	10 »	20. 5	»
Lundi.....	32 »	17 »	24. 5	»	....30....	33 »	17 »	25 »	»
Mardi.....	31 »	18 »	24. 5	»	....31....	30 »	17 »	23. 5	»
Mercredi..	32 »	18 »	25 »	»	.... 1....	» »	17 »	» »	»
Jeudi.....	30 »	15 »	22. 5	1	.... 2....	» »	15 »	» »	»
Vendredi..	23 »	11 »	17 »	19	.... 3....	26 »	15 »	20. 5	11.3
Samedi....	29 »	17 »	23 »	16	.... 4....	23 »	12 »	17. 5	22
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	29 »	16 »	22. 5	»	....29....	26 »	10 »	18 »	»
Lundi.....	31 »	13 »	22 »	»	....30....	29 »	13 »	21 »	»
Mardi.....	» »	16 »	» »	»	....31....	30 »	14 »	22 »	»
Mercredi..	32 »	22 »	27 »	»	.... 1....	27 »	16 »	21. 5	9
Jeudi.....	» »	19 »	» »	20	.... 2....	22 »	14 »	18 5	»
Vendredi..	29 »	20 »	24. 5	»	.... 3....	25 »	17 »	21 »	1
Samedi....	28 »	» »	» »	»	.... 4....	6 »	16 »	11 5	4

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.